

Scatti di cibo (231)

Fornelli in forma. Side Kick

Bicycle e salmone

Claudia Rossoni

Attenti ai 'pacchi' di Natale. I Nas sequestrano 500 mila confezioni di prodotti scaduti

Lorella Franci

Gastro-regali. Libro e ricetta: parfait di fegato di maiale al moscato

ChefClaude

Il rito degli struffoli di Natale. Ricetta imperdibile

Alessandra Bertocci

Il vento di mare con la pasta degli struffoli di Natale

Rosanna Marziale

Ricciarelli, Natale aspettando l'lgp. E il panforte scalda i muscoli

Lorella Franci

Gastro-regali di Natale. I sapori del Friuli nel cesto

Rossella Di Bidino

Cenone di Natale. Come fare il cavolfiore in pastella (antipasto)

Dino De Bellis

Alta Fedeltà. Natale. Dove comprare i 5 panettoni risolutivi

Alessandro Bocchetti

A Roma mercati rionali aperti fino alle 20

Lorella Franci

La ricetta del pollo indiano e gli esercizi di pilates

Claudia Rossoni

Pizza napoletana STG. Tutto da rifare causa nome?

Vincenzo Pagano

Un'Americana ti Parla. Street food al Goztepe Bazaar di Istanbul

Katie Parla

The Goztepe Bazaar: Come for the Shopping, Stay for the Food

Katie Parla

Natale e tradizioni. Ecco le 40 ricette da non dimenticare

Lorella Franci

Solo 4 mercati rionali su 10 sono in regola con l'etichettatura

Lorella Franci

L'albero di Natale di ravioli di baccalà mantecato all'arrabbiata (ricetta)

Cenone di Natale alla romana. Gli spaghetti con il tonno

di Dino De Bellis - CANALE Scatti di cibo - lunedì, 20 dicembre 2010 (19:45)

TAG come preparare il cenone primi piatti ricette Roma sono dino e ti cucino spaghetti tonno

Share/Bookmark

La pasta al tonno per la vigilia di Natale è un grande classico della cucina romana. Un piatto di magro per rispettare il calendario liturgico cristiano ma povero con il tonno sott'olio che è il corrispondente delle vongole della cucina napoletana. La materia prima deve essere di grande qualità. Dopo breve consultazione, per gli spaghetti abbiamo utilizzato gli spaghetti della **Verrigni** trafilati in oro, uno dei top della produzione nazionale. Per il tonno la scelta può cadere sul tonno di corsa sott'olio ddi Carloforte.



Ingredienti (per 4 persone)

400 g di spaghetti
 250 g di tonno in olio di olia
 150 g di pomodorini
 1 cipolla
 Olio extravergine di oliva
 Sale
 Pepe
 Prezzemolo

0 commenti

Lascia un commento

Nome (obbligatorio)

E-mail (obbligatorio)

Sito web

INVIA IL COMMENTO

 Notify me of followup comments via e-mail

Spam Protection by WP-SpamFree

Dino De Bellis

Le feste di Natale sono vicine. Pilates, pollo, patate e porri. Le 4 "P" della ricetta in forma

Claudia Rocconi

Piatti di pesce a Natale. Al ristorante attenzione alle provenienze orientali

Lorella Franci

Sono Dino e ti Cucino. Come fare il maialino a bassa temperatura

Dino De Bellis

→ tutti gli articoli

Sommario

21 Dicembre 2010 ore 10,15
Natale al ristorante. Cinque milioni di Italiani a km 0 e con la tradizione

SaG

→ 0

21 Dicembre 2010 ore 07,30
Alta Fedeltà. Le liste dei regali da riciclare subito

Alessandro Bocchetti

→ 2

20 Dicembre 2010 ore 19,45
Cenone di Natale alla romana. Gli spaghetti con il tonno

Dino De Bellis

→ 0

20 Dicembre 2010 ore 15,00
Daspo preventivo. Il riciclo dei regali per Natale è da evitare?

Vincenzo Pagano

→ 2

20 Dicembre 2010 ore 12,30
I segreti di Arcangelo/1 La spesa al mercato

Alessandro Bocchetti

→ 12

20 Dicembre 2010 ore 09,00
L'Europa accusa. In Italia un milione di rubinetti è fuori legge

Lorella Franci

→ 3

20 Dicembre 2010 ore 07,00
Fornelli in forma. Side



Preparazione

In una padella fai soffriggere dolcemente la cipolla tagliata finemente, aggiungi i pomodorini e fai cuocere per 5 minuti.

Cuoci la pasta in abbondante acqua salata e scolala al dente versandola nella padella.

Aggiungi il tonno a pezzi e finisci la cottura aiutandoti con l'acqua della pasta.

Manteca con olio extravergine di oliva e prezzemolo e servi.